

LÓJ A TRÈB

Alla scoperta della fermentazione

1 e 8 luglio 2020

ore 18-20 Ecomuseo delle Erbe Palustri

Mercoledì 1 luglio

Kombucha: "l'elisir di lunga vita".

Impareremo come realizzare questa antichissima bevanda fermentata, originaria dell'estremo Oriente, ricca di probiotici ed enzimi.

Chi desidera ricevere una "madre" di kombucha per avviare una propria semplice autoproduzione, porti un vasetto di vetro con tappo.



Mercoledì 8 luglio

La lunga fermentazione e gli aceti nobili: una tecnica millenaria meglio conosciuta come

"fermentazione thailandese". Nulla di nuovo ma tanto da riscoprire: grazie alla fermentazione otteniamo un concentrato di componenti importanti che trovano ampio utilizzo nella vita quotidiana e non solo nella buona tavola.

Gli incontri saranno tenuti da **Mariella Dalpozzo**, presidente dell'associazione culturale Luce di Solara e membro della scuola di alta fermentazione Ferment Academy, fondata dalla dott.ssa Carmen Ruello.

Si occupa di diffondere le applicazioni teorico/pratiche della fermentazione, alla base di uno stile di vita orientato al benessere, con armonia, sicurezza e gusto.

Gli incontri saranno svolti secondo i protocolli di sicurezza anticontagio Covid-19.

Costo di partecipazione: € 10 a incontro - **Numero partecipanti:** max 12 persone

Info e prenotazioni:

Ecomuseo delle Erbe Palustri , via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo

tel. 0545 47122 - erbepalustri.associazione@gmail.com - www.erbepalustri.it